National

取扱説明書

スチーム[IH]ジャー炊飯器 [家庭用]

1.0Lタイプ
品番 SR-SX10
1.8Lタイプ
品番 SR-SX18

●このたびは、スチーム[IH]ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（4～5ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付

上手に使って上手に節電

毎日のごはんをおいしく！

■高温スチーム＋４段全面IH
こげ・乾燥を抑えて強火加熱

■旨火（うまび）ダイヤモンド銅釜
微細対流と銅釜の高火力で炊きあげる

■ステンレスボディ
お手入れ簡単

目　次

ページ

確認と ご注意

毎日の 使いかた

長く 使うために

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

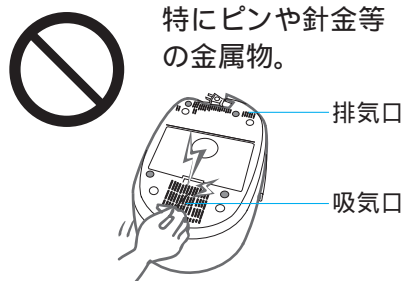
してはいけない「禁止」内容です。

必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンやツ針金等の金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

コンセントや電源コードは…

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

事故をさけるために…

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解・修理をしない。

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

⚠注意

こんな場所で使わない！

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。

電源プラグに蒸気をあてない

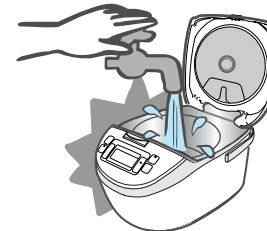
●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

キッチンワゴン等は蒸気のあたらない位置に炊飯器を置いてください。

本体内部は高温です！

●使用中や使用直後は、高温部に触れない。

特にふたの内側や内釜など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードの取扱い

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

スライド式テーブルに置くときは

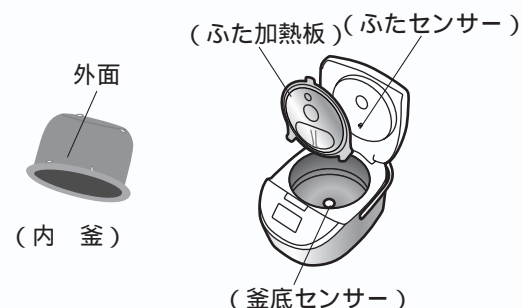
■テーブルの荷重強度を超えると炊飯器が落下する恐れがありますので、必ず荷重強度を確認してください。

商品のタイプ	荷重強度
1.0L	10kg以上のもの
1.8L	12kg以上のもの

●炊飯器の重さは、お米や水の量を含めると最大約8kg(1.0Lタイプ)と約11kg(1.8Lタイプ)になります。他の商品（ジャーポットなど）と一緒に置くときは、荷重強度を超えないようにしてください。

故障や誤動作を防ぐために

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。
蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。

■ごはんつぶなど、異物や汚れがついたまま使わない。
ごはんがこげたり、エラー表示が出たりしてうまく炊けません。

■炊飯器に磁石を近づけない。

■磁気に弱いものを近づけない。
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■内釜は炊飯器以外には使わない。

■IHクッキングヒーターの上で使わない。

■直射日光が当たる所で使わない。

内釜を傷めないために

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■スポンジで洗う。
（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

フッ素樹脂（内　面）

■スプーンや食器類を入れない。
■泡立て器などで洗米しない。
■金属製のおたまは使わない。
■すしめしのとき、内釜で酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。

傷がついたり、フッ素樹脂被膜がはがれる原因になります。

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。

お知らせ

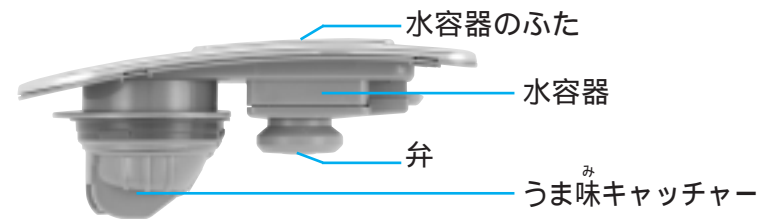
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜は、ご使用によりはがれることがあります。そのままお使いいただいても、人体に害はなく、炊飯や保温をするうえで、問題なくご使用いただけます。気になるときや内釜が変形したときは、新規購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

●1.0Lタイプ品番： ARE50-A42
●1.8Lタイプ品番： ARE50-A41

PanaSense
http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

スチームユニット（水容器・うま味キャッチャー付き）

取り外し

1. 引きあげて取る（水容器のふたを持って取り外さない）
2. 左に回して外す

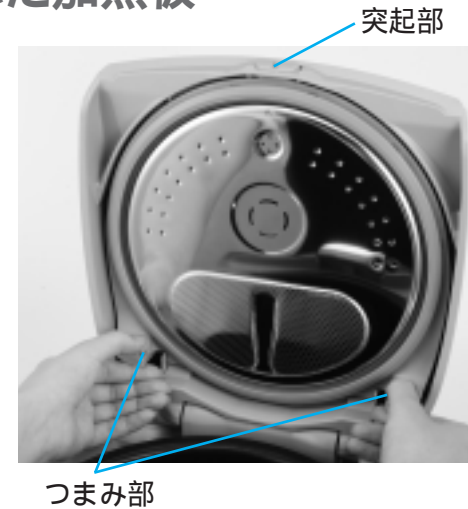
お願い

●うま味キャッチャー以外は外さないでください。無理に分解すると故障の原因になります。

取り付け

必ずフィルターの取り付けを確認してください（P.22）
（取り外しと逆の手順で）
1. ▲印を合わせてカチッと音がするまで右に回す。
2. カチッと音がするまで確実にふた側へ押し込む。

しゃもじホルダーの取り付けかた

1. しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける
2. しゃもじを入れる

ふた加熱板

取り外し

両側のつまみを持ち手前に引っ張る。

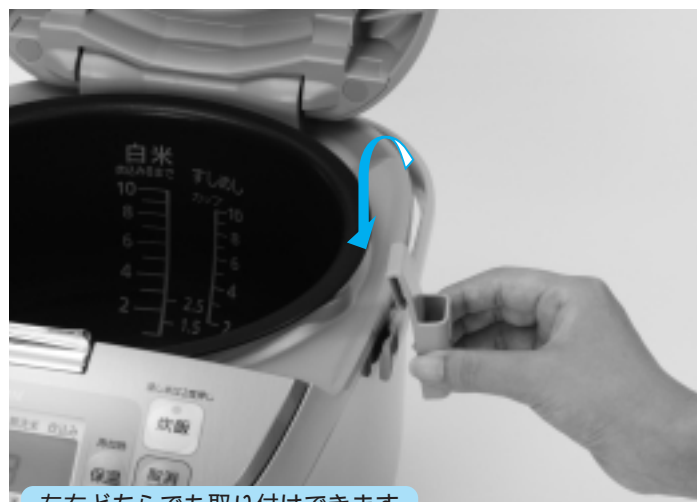
お願い

●お使いになるたびに取り外し洗ってください。（P.22～P.23）

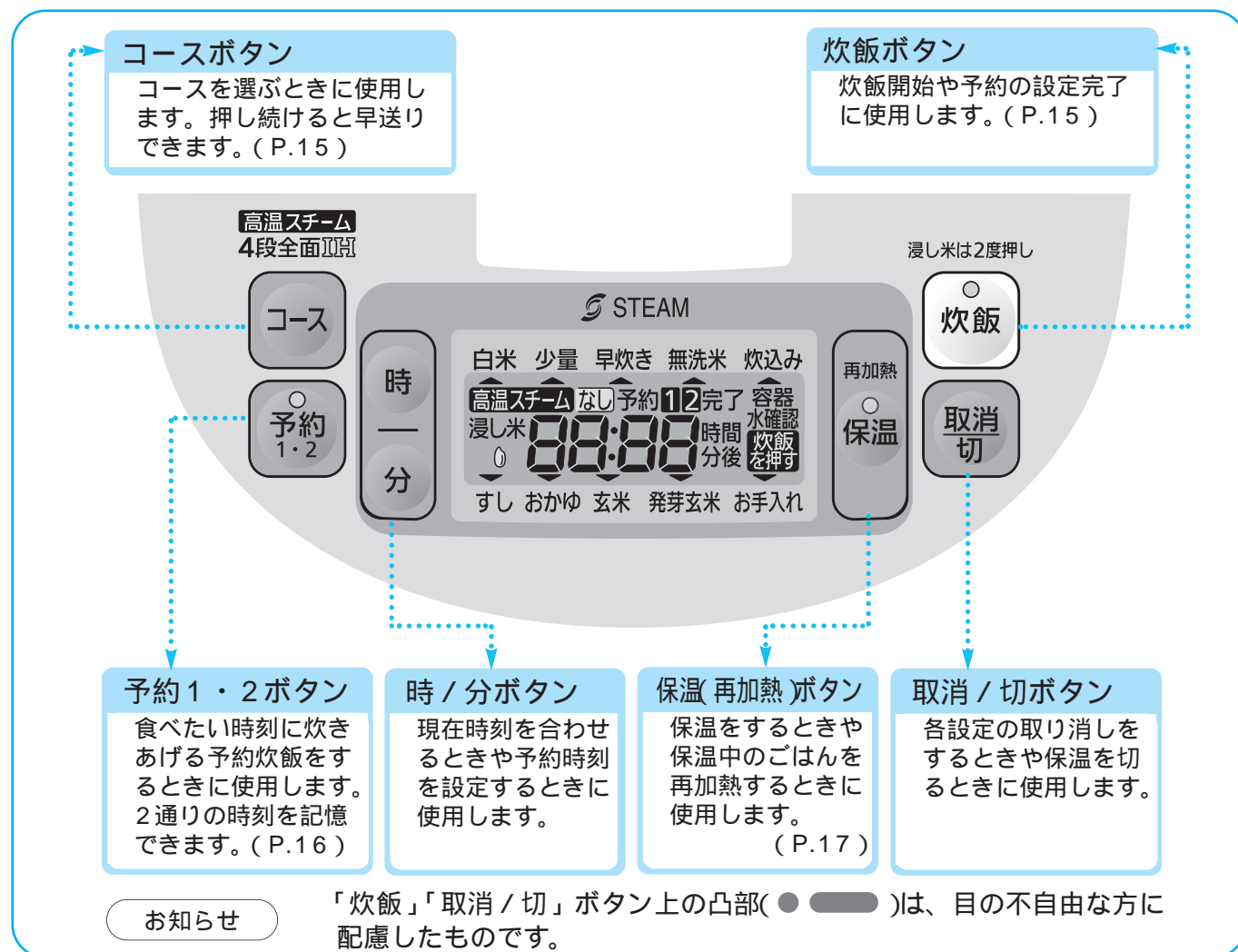
取り付け

突起部をふたの上部にある穴に斜め下から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

付属品

初めてお使いになるときは洗ってからご使用ください。（P.22）
内釜・しゃもじ・しゃもじホルダー・ふた加熱板・スチームユニット

表示部／現在時刻の合わせかた

表示部 （表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）

お知らせ ●「炊飯」「取消／切」ボタン上の凸部（● ▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。

現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

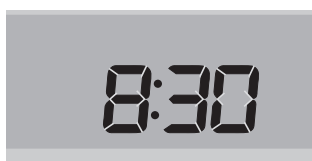
1 **または** **を１秒以上押し、**

「ピッ」とブザーが鳴ったらボタンから指を離す。

時・分が点滅します

2 **を押して８に合わせる。**

  を押して30に合わせる。

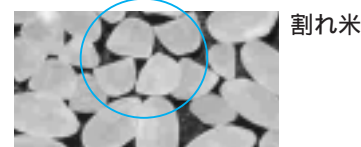
8:30

点滅が止まれば完了です

●時／分ボタンは押し続けると早送りができます。
●時刻は、24時間表示です。夜中の12時は０：００に、昼の12時は、12：００に合わせてください。
●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

（お米の豆知識参照）

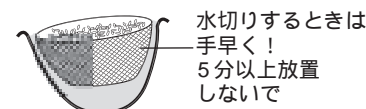
●つやがあり透き通っている。
●割れ米が少ない。

2 お米は正しくはかる

●必ず、付属の計量カップ（約180ml）を使う。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」

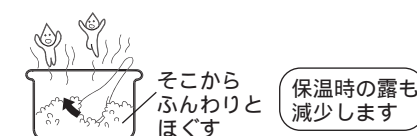
●「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで手早く洗う。
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざる上げ放置をしない

●お米が割れて、べたつきの原因になります。
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 炊飯に適した水を使う

●水道水や浄水器を使った水がおすすめです。
- **pHの高い（９以上）アルカリイオン水はべたつきや黄変の原因になります。**
- **硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。**

6 炊きあがったらすぐほぐす

●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
●むらす必要は、ありません。

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

「保存」ってどうしてる？

保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

おいしさの賞味期限

生鮮食品であるお米をおいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約１か月以内	約２週間以内	約１か月以内	約２か月以内

「おいしいお米」って？

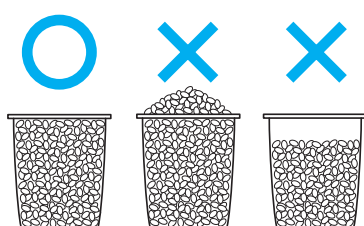
お米のおいしさは、銘柄や産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

ごはんを炊く 準 備

お米をとぎ、水加減をする

内釜とスチームユニットをセットする

1 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかり、内釜に移す。

約180ml（1カップ／合）

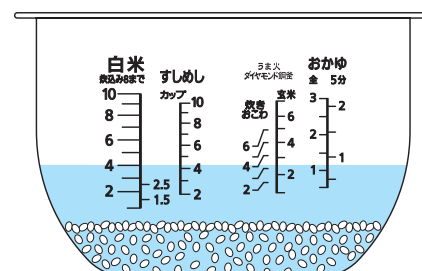
●1回で炊けるお米の量
（➡裏表紙）

2 お米をとぐ

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（お米がぬか分を吸いやすいため）
②お米とお米を軽くすり合わせるように、とぐ→洗い流すを繰り返す。
③水が澄んでくるまで手早く洗う。

●お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
●無洗米は、軽く底からかき混ぜお米と水をなじませる。
●無洗米でおこげや、においが気になるときは軽く水洗いし、お米のでんぷんを洗い流す。

3 水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右の目盛り、両方を見ながら）

（白米4カップの場合）
図の内釜は1.8Lタイプです。

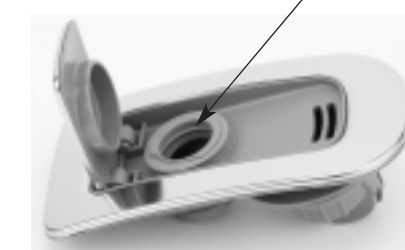
●お米は、平らにならしておく。
●水量は、お米のカップ数に合わせる。
●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
●水を多めに入れたときは、ふきこぼれたり「U12」を表示することがあります。（P.29）

4 内釜をセット

内釜の周囲の水分などをふき取りセットする。

5 水容器に水を入れる

本体からスチームユニットを外し、水容器のふたを開け（カチッと音がするまで開ける）、水位線以上水を入れる。
※炊飯時に「高温スチーム」を使うメニューのみ**（P.14～15）**

この線以上入れる

●水は水道水を使う。（40℃以下の水）
●あふれた水は捨てる。
水容器を強く振ったりしない。
中の水がこぼれることがあります。
※水容器に水を入れなかったり少ししか入れていなくても炊飯はできますが、炊飯のあと「高温スチームなし」を表示し、食味低下の原因になります。

6 スチームユニットをセットし電源プラグを差す

カチッと音がするまで確実にふた側へ押し込む。

●スチームユニットをセットすると弁が開くため、水容器の中の水が若干フィルターに落ちますが、継ぎ足したりしない。
（食味低下の原因）
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
●電源コードは、色テープ以上引き出さないでください。

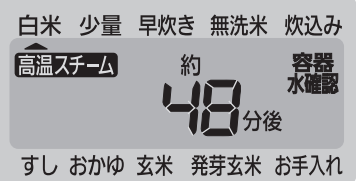
ごはんを炊く（炊　飯）

1 コース を押し､｢▲｣を

使う｢コース｣に合わせる

■予約炊飯するとき ➡ このあとでP.16へ

2 炊飯 を押す

炊飯開始

●炊きあがるまでの時間を表示します。
●時間は、条件によって異なります。
P.12～13の手順のあと、「炊飯」ボタンを押すまでの時間と水温をもとに火加減と炊飯時間を調整して炊きあげます。

■お米を浸してから炊く とき（白米・少量・早炊き・無洗米・すし・発芽玄米）

30分以上浸したとき
（浸し米炊飯） ➡ 浸し米は2度押し 炊飯 **を2回押す**

お願い
●浸水時間は、夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。
（お米の状態や水温によって異なる）

●炊飯を取り消すとき ➡ 取消 切

お知らせ
●お使い始めは、「白米」コースに合わせています。
●「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。
●「早炊き」するとごはんがかためになり、おこげができることがあります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

炊きたいメニュー（コース）	白米	少量	早炊き	無洗米	炊込み（炊きおこわ）	すし	おかゆ	玄米	発芽玄米
		＜少しだけ炊くとき＞ 1.0Lタイプ：1.5カップ以下 1.8Lタイプ：2.5カップ以下	早く炊きたいとき						
お　　米	白米	白米／無洗米	白米／無洗米	無洗米	白米／無洗米	白米／無洗米	白米／無洗米	玄米	発芽玄米
高温スチーム炊飯	○	○	－	○	－	－	－	○	○
炊飯時間の目安	約38～48分	約32～48分	約20～32分	約32～48分	約48～52分	約47分	約50～67分	約120分	約50～70分
炊飯残時間表示	炊飯開始から	炊飯開始から	7分前から	炊飯開始から	13分前から	炊飯開始から	4分前から	13分前から	13分前から
参考レシピ	－	－	－	－	P.18～19	P.20	P.20	P.21	P.21

炊飯量が多いと炊飯時間が2～3分長くなることがあります。

ごはんを炊く 予約炊飯（炊きあがり時刻を予約する）

（この炊飯器は2通りの予約時刻を記憶できます）
例）朝のお弁当に……予約1　5：00
晩ごはん用に……予約2　18：00

■現在時刻が合っているか確認し（P.10）、「ごはんを炊く」（P.15）手順1のあと、

1

予約 1・2 を押して予約1または予約2を選ぶ

・「予約」ボタンを押すごとに
予約1 2 → 予約1 2 → 予約1 2
と変わります（点滅している方が選択されています）

2

 時 および 分 を押して炊きあがり時刻を合わせる

「時」ボタンは、1時間単位、「分」ボタンは、10分単位で進みます。
押し続けると早送りできます。

3

 炊飯 を押す ➡ 予約 1・2（点灯） 予約完了

例.7時30分に合わせた場合

■予約を取り消すとき ➡ 取消 切 を押す

■あらかじめ予約時刻だけを設定しておくとき

手順1～3で炊きあがり時刻を確定したあと、必ず 取消 切 を押してください。

そのまま放置すると、予約した時刻に合わせて炊飯が始まります。

お知らせ

●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
●「早炊き」「炊込み」コースは予約炊飯できません。
●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶されています。（お使い始めは「予約1」が5：00、「予約2」が18：00にセットされています）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
発酵の早い自家製発芽玄米の予約炊飯はおすすめできません。
●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。

コース	予約可能時間
白米	53分前～
少量	
無洗米	
すし	50分前～
おかゆ	70分前～
玄米	130分前～
発芽玄米	60分前～

保温する

保　温

炊きあがると自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

■保温を切るには ➡ 取消 切

■再度、保温するには ➡ 再加熱 保温

●保温の経過時間を1時間単位で0～23時間まで表示します。
（0時間は1時間経過していないときに表示）
●24時間を超えると現在時刻を表示します。

お願い

●保温中（ごはんがある状態）に取り消しをしたり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。
・24時間を超える保温　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

●白米・無洗米以外は、保温すると食味低下の原因になりますのでおすすめできません。

白米	少量	早炊き	無洗米	炊込み	すし	おかゆ	玄米	発芽玄米
○	○	○	○	×	○	×	×	×

再　加　熱

保温中のごはんを再加熱します。

 を押す ➡ 保温ランプが約2～7分間点滅したあと、点灯に戻り「再加熱」完了です。
ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●再加熱は
・保温中以外はできません。
・保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときにはできません。（ブザー音が4回鳴る）
・1回がおすすめです。（繰り返すとごはんの味が低下します）

いろいろなごはんを炊く

ひじきごはん

材　料　材料：4～5人分

白米・玄米など……………3カップ
ひじき（戻したもの）……………80g
油揚げ……………………………1枚
にんじん…………………………70g
油…………………………………大さじ2

Ⓐ
- しょうゆ………………………大さじ3
- 酒・みりん・砂糖……各大さじ1
- だし汁…………………………大さじ2

作りかた

❶ごはんを炊く。

（具の準備）

❷油揚げは熱湯をかけて油抜きしたあと短冊切りにし、にんじんは千切りにする。
❸フライパンに油を熱し②とひじきを炒め Ⓐを入れて煮汁がなくなるまで煮る。

（仕上げ）

❹ごはんが炊けたら、ほぐして③を混ぜて器に盛りつける。

五目ごはん

材　料　材料：4～5人分

白米…………………………………3カップ
ごぼう・こんにゃく……………各30g
干ししいたけ………………………2枚
油揚げ…………………………………½枚
鶏肉・にんじん……………………各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）…7～8本

Ⓐ
- しょうゆ………………………大さじ1
- 酒…………………………………大さじ1
- みりん…………………………大さじ½
- 塩…………………………………小さじ½
- 即席だしの素…………………小さじ½

作りかた

❶白米をとぐ。
❷ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくはさっとゆでて細切りにする。
❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきを取り、細切りにする。
❹油揚げは熱湯をかけて油抜きし、鶏肉とともに細切りにし、にんじんは千切りにする。
❺①のお米とⒶを入れ、水加減を「白米目盛3」に合わせる。
❻よくかき混ぜ、平らにする。
❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）
❽ コース を押して「炊込み」に「▲」を合わせる。

❾ 炊飯 を押す。
❿炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
⓫器に盛り、みつばを飾る。

おいしい 炊込みごはん のコツ

●具の量は、お米1カップあたり75gまでが適量です。
（白米1カップ=約150g）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。
混ぜるとうまく炊けません。
●すぐに炊飯してください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません）

山菜おこわ

材　料　材料：3～4人分

もち米……………………………2カップ
白米………………………………1カップ
山菜の水煮………………………150g
油揚げ……………………………1枚

Ⓐ
- みりん…………………………大さじ1
- しょうゆ………………………大さじ1
- 砂糖……………………………小さじ2
- 塩………………………………少々
- 即席だしの素…………………小さじ½

いり白ごま………………………適量

作りかた

❶もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけて30分程度水を切る。
❷山菜は熱湯をかけ水気を切る。
❸油揚げは熱湯をかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切る。
❹①のお米とⒶを入れ、水加減を「炊きおこわ目盛3のまん中よりやや少なめ」に合わせる。
❺よくかき混ぜ平らにする。
❻②③の具をのせる。（具は混ぜない）
❼ コース を押して「炊込み」に「▲」を合わせる。

❽ 炊飯 を押す。

❾炊けたらほぐして器に盛り、白ごまをふる。（あれば黄菊を飾る）

炊き おこわ 6 4 2

おいしい 炊きおこわ のコツ

●具の量は、お米1カップあたり75gまでが適量です。
（白米・もち米1カップ=約150g）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。混ぜるとうまく炊けません。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません）
●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。
目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。白米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

赤　飯

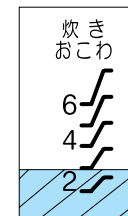
材　料　材料：4～5人分

もち米……………………………3カップ
あずき……………⅓カップ（50g）
ごま塩……………………………適量

作りかた

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、粒がくずれない程度に指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
❷①をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）
❸もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけて30分程度水を切る。
❹③のもち米と②の煮汁を入れ、水加減を「炊きおこわ目盛3」に合わせる。
❺よくかき混ぜ、平らにする。
❻②のあずきをのせる。（あずきは混ぜない）
❼ コース を押して「炊込み」に「▲」を合わせる。

❽ 炊飯 を押す。
❾炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❿器に盛り、ごま塩をふる。

炊き おこわ 6 4 2

おいしい 赤　飯 のコツ

●あずきはお米1カップあたり75gまでが適量です。（もち米1カップ=約150g）
●あずきは、お米の上にのせ、混ぜないでください。混ぜるとうまく炊けません。
●赤飯は、すぐに炊飯してください。
●白米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。（上記炊きおこわのコツ参照）

いろいろなごはんを炊く

いろいろなごはんを炊く

手巻きずし

材　料　**材料：4～5人分**

白米……………………………………3カップ
昆布……………………………………5×5cm
Ⓐ 酢……………………………………90ml
Ⓐ 砂糖……………………………大さじ2½
Ⓐ 塩………………………………小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・きゅうり・たくあん・かいわれ菜・アボガド・グリーンアスパラ・焼きのり・穂じそ・白ごま・紅しょうが・食用花…………適量

作りかた

❶白米をとぐ
❷水加減を「すしめし目盛3」に合わせる。
❸昆布を入れる。
❹ コース を押して「すし」に「▼」を合わせる。
❺ 炊飯 を押す。
❻Ⓐをなべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。
❼すし桶の内側を軽くぬらしておく。
❽炊けたら昆布を取り出し、すし桶にすばやく移す。
❾⑥をまんべんなくふり入れ、素早く全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。
❿乾燥しないように固く絞ったぬれぶきんをかける。
⓫焼きのりに⑩のすしめしと好みの具をのせ巻く。

おいしい すしめし のコツ

●味をよくしみこませるために…
　ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
●粘りがでないように…
　しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。
●つや良く仕上げるために…
　うちわであおいで急激に冷まします。

いもがゆ

材　料　**材料：4～6人分**

白米……………………………………1カップ
さつまいも……………………………140g
塩・ごま………………………………少々

●全がゆと5分がゆの水位目盛がありますので好みにより炊き分けてください。
●5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
●白米以外は使用しないでください。
　また牛乳類も使用しないでください。
　うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。
　（調味料が沈澱してうまく炊けません）

作りかた

❶白米をとぐ。
❷さつまいもは皮をむき、約1cm角に切り、水につけてさらす。
❸①に水を切った②をのせ、水加減を「全がゆ目盛1」に合わせる。
❹ コース を押して「おかゆ」に「▼」を合わせる。
❺ 炊飯 を押す。
❻炊けたら塩を入れ、全体をかき混ぜる。
❼器に盛り、ごまをふる。

おいしい おかゆ のコツ

	商品のタイプ	炊飯容量
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ(0.5～1)
	1.8L	0.5～3カップ　(0.5～2.5)
5分がゆ	1.0L	0.5～1カップ　(0.5)
	1.8L	0.5～2カップ　(0.5～1.5)

※（　）内は具を入れるとき

●具を入れるときはお米の量（重さ）以下が適量です。
　（白米1カップ＝約150g）
●ごはんからのおかゆはできません。

玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

玄米………………………………3カップ
いり白ごま…………………………少々
いり黒ごま…………………………少々

作りかた

❶玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。
❷水加減を「玄米目盛3」に合わせる。
❸水容器に水を入れる。
❹ を押して「玄米」に「▼」を合わせる。
❺ を押す。
❻炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❼器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

おいしい 玄 米 のコツ

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ（1～2）
1.8L	1～7カップ（1～6）

※（　）内は具を入れるとき

〈具を入れて炊く場合〉
●水加減は、具を入れる前にしておきます。
●炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。
　乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。
●具の量はお米1カップあたり75gまでが適量です。
（玄米1カップ＝約148g）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。
　混ぜるとうまく炊けません。

発芽玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

発芽玄米………………1カップ
白米 …………………2カップ
■割合の目安 → 発芽玄米 1：白米2

作りかた

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

❶白米をとぐ。
❷発芽玄米を洗い、固まりをほぐす。
　（洗わなくてもよいものもあります）
❸水加減を「白米目盛3」に合わせる。
　水加減は市販品の表示に従ってください
❹水容器に水を入れる。
❺ を押して「発芽玄米」に「▼」を合わせる。
❻ 炊飯 を押す。
❼炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。
❽器に盛りつける。

おいしい 発芽玄米 のコツ

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～4カップ（0.5～3）
1.8L	1～8カップ（1～7）

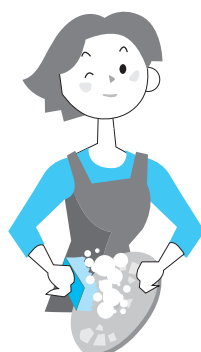
※（　）内は具を入れるとき

●水加減は、具を入れる前にしておきます。
●具の量はお米1カップあたり75gまでが適量です。
　（発芽玄米1カップ＝約145g）
●乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。
　混ぜるとうまく炊けません。

いろいろなごはんを炊く

お手入れ

取り外してから、スポンジを使い 台所用洗剤(中性)で洗おう！

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに！

■使うたびに洗うもの（取り外しかた/取り付けかた　P.8～P.9参照）

内　釜　しゃもじ/しゃもじホルダー　ふた加熱板　スチームユニット

■お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
洗ったあとは、からぶきしてください。

お願い 次のものは使わないでください。
（ふた加熱板の湯あか付着部分およびふたセンサー、釜底センサーは除く）

研磨粒子部分
金属/ナイロンたわし　ベンジン、シンナー みがき粉、除菌アルコール　食器洗い乾燥機／食器乾燥器

フィルター

汚れたときは水洗いする

取り外し スチームユニットを外してから、引きあげて取る

取り付け 取り外しと逆の手順で押し込む

お知らせ
●フィルターがないと高温スチーム炊飯ができません
（うま味キャッチャー挿入口に入れない）

本体・ふた

固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

ふた加熱板はお使いになるたびに本体から取り外し洗ってください。
●ふた加熱板を取り外すときは、内釜をセットした状態で取り外す。
（ふた加熱板裏面の水滴が落ちることがあります）

スチームユニット

①ふたを開ける（カチッと音がするまで開く）

②下側の弁を押し上げ、水を流しながら洗う

ふた加熱板

＜使うたびに＞

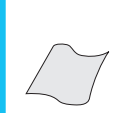
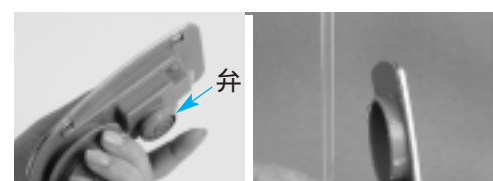
研磨粒子部分で洗わない

取り外してからスポンジを使い洗剤で洗う

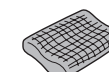
お願い
●調味料を使った場合（炊込みごはんや豆ごはんなど）はすぐ洗ってください。においや場合によっては腐敗やさびの原因になります。

湯あかが付着してきます

水の中に含まれているカルシウムなどのミネラル分が付着してきます

2～3か月に1回はお手入れを

この部分以外はこすらない

①布にクリームタイプの磨き粉をつける
②こすり洗いをする（流し台に置くなど固定してこする）
③充分すすぐ

＜それでも取れないときは＞

①スチールウールたわしに水を含ませる
②こすり洗いする
③充分すすぐ

お願い
●スチールウールが残っているとさびの原因になります。充分すすいでください。
●スチールウールたわしを使うと傷がつくことがあります。湯あか付着部分以外はこすらないでください。

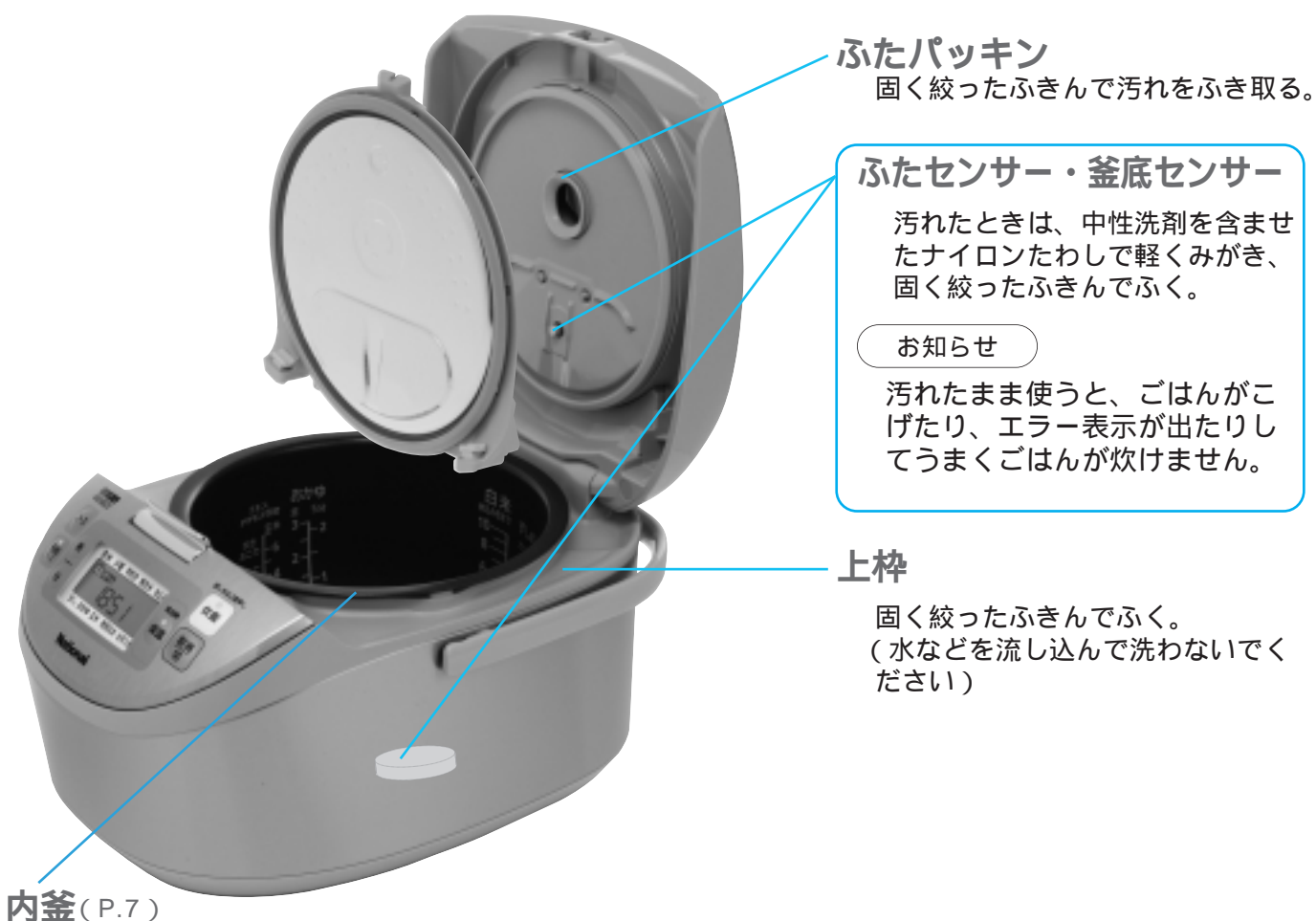
お手入れ

ふたパッキン
固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

ふたセンサー・釜底センサー
汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ
●汚れたまま使うと、ごはんがこげたり、エラー表示が出たりしてうまくごはんが炊けません。

上枠
固く絞ったふきんでふく。
（水などを流し込んで洗わないでください）

内釜 （P.7）

お手入れ機能（炊飯直後の約30分間は使えません）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

コースボタン
炊飯ボタン
取消／切ボタン

1 **内釜の約8分目まで水を入れる水容器に水を入れ本体にセットする（水以外は入れない）**

2 コース **を押し「▼」を「お手入れ」に合わせる**

3 **を押す**

4 **約45分後、ブザーが鳴ったら** **を押す**

5 **冷めてから、お湯を捨てる**

お知らせ
●お手入れ終了後、ふた加熱板の中に水容器の水がたまります。ふた加熱板を取り外したとき、その水が上枠にたまりますので固く絞ったふきんでふき取ってください。
●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

こんなときは

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。→水加減を少なめにしてください。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？→pHを下げてください。 ●お湯で洗米していませんか？ ●規定量以上を「少量」炊飯していませんか？（裏表紙参照） ●30分以上浸水させたあと、「炊飯」ボタンを1回だけ押すとごはんがべたつくことがあります。→炊飯ボタンを2度押しして「浸し米」炊飯をしてください。 ●炊きあがったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？→水加減を少なめにしてください。
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「浸し米」炊飯をしていませんか？
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●24時間を超えて保温していませんか？ ●洗米、精米が不充分ではありませんか？ ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。 ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。
ごはんが こげる	●洗米、精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●内釜の底に異物や汚れがついていませんか？ ●ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●無洗米はおこげができることがあります。→炊飯前に軽く水洗いすると改善します。 ●底のうすいキツネ色のこげは故障ではありません。 ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。
乾燥する	●24時間を超えて保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●スチームユニットを正しく取り付けていますか？ふたがしっかり閉まっていますか？
のり状になる	●予約炊飯でお米を長時間浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜ができる	●洗米を長くやりすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりがあるごはんはつきやすいことがあります。

上記の対応をしても改善しないときは、P26～27の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

●保温の状態が気になるとき
・露が多くつくとき
・ごはんの温度が低いとき
●ごはんのおこげが気になるとき
●精米度のばらつきでうまく炊けないときは
下記の手順で設定を変更することができます。

（手順 1・2・3・4 は、それぞれ16秒以内に完了してください。）

お知らせ
●もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
●16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

故障かな？

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ 予約できる時間未満の設定で予約すると、すぐに炊飯が始まります。	10 16
	予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●お米の種類により異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	10 16 –
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」を表示していませんか？	– – 29
	音がしている	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。 ●「チュー」音→ポンプが水容器の水を吸う音です。	– – – –
	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	– 9
	高温スチーム炊飯ができない（スチームが出ない）	●水容器に水を水位線以上入れましたか？ ●スチームユニットを正しく取り付けていますか？ ●フィルターを正しく取り付けていますか？ ●フィルターが汚れたり、詰まったりしていませんか？ ●高温スチームを使わないコースで炊飯していませんか？ 「早炊き」「炊込み」「すし」「おかゆ」は高温スチームを使いません。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？	13 8 22 – – – –
	再加熱ができない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？（ブザー音が4回鳴ります） 50℃以下のときは、できません。	– –
その他	表示が消えたとき	●リチウム電池が消耗しています。 電源プラグをコンセントに差せば正常にご使用いただけますが、交換する場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口へご相談ください。	–
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH（誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	–

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	–
U12	●内釜の底やふた加熱板・ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「保温」ボタンを押してください。	6 –
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	–
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●スチームユニットが付いていますか？ →スチームユニットを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 スチームユニットがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので、保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、スチームユニットのセットを確認し、「保温」ボタンを押してください。 ●スチームユニットの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	– 8 –
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01・H02	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

●**使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチーム IH ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

25～29ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●**保証期間中は**

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●**保証期間を過ぎているときは**

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●**修理料金の仕組み**

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スチーム IH ジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX　フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	(018)831-7833
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0506

保証とアフターサービス

仕　様

品	番	SR－SX10	SR－SX18
電	源	交流　100V　50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200W	1400W
	保温時	850W（22W※1）	560W（24W※1）
炊飯容量 （ ）内は1回に炊ける お米の量（カップ数）	白米／無洗米（早炊き）	0.09～1.0L（0.5～5.5）	0.18～1.8L（1～10）
	少量	0.09～0.27L（0.5～1.5）	0.18～0.45L（1～2.5）
	すし	0.18～1.0L（1～5.5）	0.36～1.8L（2～10）
	炊込み	0.18～0.72L（1～4）	0.36～1.44L（2～8）
	炊きおこわ	0.18～0.54L（1～3）	0.36～1.08L（2～6）
	全がゆ	0.09～0.27L（0.5～1.5）	0.09～0.54L（0.5～3）
	5分がゆ	0.09～0.18L（0.5～1）	0.09～0.36L（0.5～2）
	玄米	0.18～0.54L（1～3）	0.18～1.26L（1～7）
	発芽玄米	0.09～0.72L（0.5～4）	0.18～1.44L（1～8）
コードの長さ		1.0m	
質量（約）		5.2kg	6.3kg
大きさ（約）	幅	26.1cm	29.0cm
	奥行	35.7cm	39.0cm
	高さ	22.5cm（41.4cm※2）	25.0cm（46.4cm※2）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.7Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　**長年ご使用のスチーム IH ジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか	●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。 ●その他の異状や故障がある。	▶	このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-A452
S0906K2096